



przepisy.pl

Polędwica wołowa marynowana z ziemniakami w mundurkach



Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 500 gramów
- musztarda francuska - 1 łyżka
- sos sojowy - 20 gramów
- ser brie - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pokroić na kawałki następnie rozbić polędwiczki (jak na schabowe).
2. Do marynaty do karkówki Knorr, dodać olej, oliwę, sos sojowy (najlepiej Kikkoman), musztardę. Wymieszać wszystko razem i polać polędwiczki.
3. Marynować min. godzinę (choć najlepiej marynować przez noc).
4. Zamarynowane mięso wsadzić do żaroodpornego naczynia i piec w rozgrzanym do 180 st. C około 45 min. Na 10 minut przed końcem pieczenia, na mięso położyć pokrojony w plastry ser brie.
5. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie według uznania.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl